CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 \ 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841236 fax (+39) 0577 841112
caseificio@fattoriadeibarbi.it \ www.caseificiodeibarbi.it

Si tratta di cacio con un segreto speciale: il caglio di presura, quello delle ricette casearie antiche locali. Il caglio usato oggi è per lo più caglio animale ma una volta, fin dal tardo medioevo, il caglio era quello di presura, fatto con infiorescenze di cardo selvatico. Se quindi al latte già ricco di sapori e profumi dei pascoli - le pecore sarde vengono lasciate pascolare liberamente - si aggiunge un coagulante vegetale da piante selvatiche, il formaggio sarà naturalmente ricco di sapori intensi di erbe e fiori.

Buccia. Color giallo intenso. Gustosa, molto saporita, edibile.
Consistenza. Pasta moderatamente compatta.
Colore. Giallo pastello.
Sapore. Pieno, cremoso con una certa granulosità.
Profumo. Intenso, vegetale, sentori selvatici di fiori di campo.
Lavorazione. La lavorazione è a freddo. Essendo la forma di piccola pezzatura (330 g di media) occorrono almeno 120 giorni di stagionatura sulle tavole e un costante trattamento in crosta con olio per arrivare ad una maturazione eccellente.
Affinamento. 120 giorni.
Tabella nutrizionale. Energia kj 1420, kcal 342, grassi g 25 di cui acidi grassi saturi g 18, carboidrati g 2,4 di cui zuccheri g 2,4, proteine g 26, sale g 2,7.
Consiglio di abbinamento. Brunello di Montalcino DOCG Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 330 g di media.